



Teripang kering - Bagian 1: Spesifikasi



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi.....	2
4 Syarat bahan baku, bahan penolong	2
5 Penanganan dan pengolahan	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji.....	3
10 Syarat pengemasan	3
11 Syarat pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori teripang kering	4
Bibliografi.....	6
Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik teripang kering	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas teripang kering yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2732-1992 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 15 November 2007 di Bogor serta dihadiri oleh anggota Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Republik Indonesia No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang Republik Indonesia No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Undang-Undang Republik Indonesia No. 8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 23 Juni 2008 sampai dengan 23 September 2008 dengan hasil akhir RASNI.

Teripang kering – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakup teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas teripang kering.

Standar ini berlaku untuk teripang kering dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1 : Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2 Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia - Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia - Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia - Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia - Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan.*

SNI 2357, *Cara uji kimia – Penentuan kadar arsen pada produk perikanan.*

SNI 2359, *Cara uji kimia – Penentuan kadar garam pada produk perikanan.*

SNI 2361, *Cara uji kimia – Penentuan kadar tembaga pada produk perikanan*

SNI 2362, *Cara uji kimia – Penentuan kadar seng pada produk perikanan.*

SNI 2732.2:2009, *Teripang kering – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 2732.3:2009, *Teripang kering – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

SNI 2732.1:2009

3 Istilah dan definisi

3.1

teripang kering

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku teripang yang mengalami perlakuan penanganan dan pengolahan

4 Syarat bahan baku, bahan penolong

4.1 Bahan baku teripang kering memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 2732.2:2009.

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 2732.3:2009.

5 Penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan teripang kering sesuai SNI 2732.3:2009.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran teripang kering menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba *		
- ALT	Koloni/g	Maksimal $1,0 \times 10^5$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	Maksimal < 3
- <i>Salmonella</i>	per 25 g	Negatif
- <i>Vibrio cholera</i>	per 25 g	Negatif
c kimia*		
- Kadar air	% fraksi massa	Maksimal 20
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maksimal 1,0
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maksimal 0,5
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maksimal 1,0
- Arsen (As)	mg/kg	Maksimal 1,0
- Tembaga (Cu)	mg/kg	Maksimal 20,0
- Seng (Zn)	mg/kg	Maksimal 100,0
CATATAN *) Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi:

- a) ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- b) *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- c) *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- d) *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.

9.3 Kimia:

- a) Kadar air sesuai SNI 01-2354.2-2006.
- b) Kadar garam sesuai SNI 2359.
- c) Cemaran kadmium (Cd) sesuai SNI 01-2354.5-2006.
- d) Cemaran merkuri (Hg) sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- e) Cemaran timbal (Pb) sesuai SNI 01-2354.7-2006.
- f) Cemaran Arsen (As) sesuai SNI 2357.
- g) Cemaran Tembaga (Cu) sesuai SNI 2361.
- h) Cemaran Seng (Zn) sesuai SNI 2362.

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 2732.3:2009.

11 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk teripang kering yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 2732.3:2009.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori teripang kering

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori teripang kering

Nama panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan:						
a Teripang yang dibelah						
• Bekas belahan tertutup baik, serat-serat dalam utuh, bersih dan kulit luar rapih.	9					
• Bekas belahan tertutup baik, serat-serat dalam kurang utuh, bersih dan kulit luar rapih.	7					
• Bekas belahan sedikit terbuka, serat-serat dalam kurang utuh, kurang bersih dan kulit luar kurang rapih.	5					
• Bekas belahan terbuka lebar, serat-serat dalam kurang utuh, kotor dan kulit luar tidak rapih.	3					
• Bekas belahan terbuka lebar, serat-serat dalam tidak utuh, sangat kotor dan kulit luar tidak rapih.	1					
b Teripang utuh						
• Utuh, bersih, rapih	9					
• Utuh, bersih, kurang rapih	7					
• Utuh, bersih, tidak rapih	5					
• Utuh, kurang bersih, tidak rapih	3					
• Tidak utuh, kurang bersih, tidak rapih	1					
2 Bau:						
a Teripang asap						
• Sangat spesifik teripang asap.	9					
• Spesifik teripang asap.	7					
• Kurang spesifik teripang asap.	5					
• Sedikit apek.	3					
• Apek.	1					
b Teripang tanpa asap						
• Sangat spesifik teripang.	9					
• Spesifik teripang.	7					
• Kurang spesifik teripang.	5					
• Sedikit apek.	3					
• Apek.	1					

Tabel A.1 - (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
3 Tekstur:						
a Teripang yang dibelah						
• Keras, padat, kompak , dan liat.	9					
• Keras, padat, sedikit kompak dan liat	7					
• Kurang keras, padat, kurang kompak.	5					
• Agak lembek dan kurang kompak.	3					
• Lembek dan tidak kompak.	1					
b Teripang utuh						
• Sangat keras dan padat.	9					
• Keras dan padat	7					
• Kurang keras dan padat.	5					
• Kurang keras dan kurang padat.	3					
• Kurang keras dan mudah patah..	1					
4 Jamur						
• Tidak ada.	9					
• Ada.	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, 1997.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id